

**FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C V.**

<b>Denominación del producto</b> Preparado de bacon horeca lonchas s/c vacío	<b>Código</b> 3267														
<b>Descripción del producto</b> Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de piezas de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado (44 x 20 cm), loncheado. Protegido por un envase. Sabor ahumado.															
<b>Características organolépticas</b> Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y unidas Consistencia: firme	<b>Características microbiológicas</b> Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15/11/2005 Aerobios mesófilos totales <math>< 5 \times 10^6 \text{ UFC/g}</math> Anaerobios mesófilos totales <math>< 5 \times 10^4 \text{ UFC/g}</math> Enterobacteriaceae <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Coliformes fecales <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Escherichia coli <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Salmonella No detectado en 25 g Staphylococcus aureus No detectado en 1 g Listeria monocytogenes No detectado en 25 g														
<b>Ingredientes</b> Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, antioxidantes (E-326, E-331iii, E-316, E-301), proteína de <b>SOJA</b> , emulgente (E-451i), conservadores (E-262ii, E-250), aroma de humo, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), maltodextrina, corrector de la acidez (E-500), potenciador del sabor (E-621), dextrosa. <b>Baño exterior:</b> agua, aroma de humo, colorante (E-150), conservador (E-270)	<b>Características Físico-químicas</b> <table border="1" data-bbox="847 969 1410 1240"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td>1356KJ/ 328Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>28,63g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td>12,29g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1,62g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0,48g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15,86g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,10g</td> </tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal	Grasas totales	28,63g	Saturadas	12,29g	Hidratos de Carbono	1,62g	Azúcares	0,48g	Proteínas	15,86g	Sal	2,10g
Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal														
Grasas totales	28,63g														
Saturadas	12,29g														
Hidratos de Carbono	1,62g														
Azúcares	0,48g														
Proteínas	15,86g														
Sal	2,10g														
<b>Presentación, etiquetado y embalaje</b> Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 2,7 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 4 p. Kg por caja: 10,8 kg Nº de cajas por palet: 70 EAN13: 8412038032671 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.	<b>Condiciones de conservación y utilización</b> Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 °C. En congelación conservar a -18°C. Cocinar completamente antes de su consumo.  <b>Fechas de caducidad</b> Caducidad: 90 días en refrigeración Caducidad: 24 meses en congelación.														
<b>ALÉRGENOS</b> Este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene <b>SOJA</b> .	<b>CERTIFICADO OGM</b> Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> <li>No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003.</li> <li>Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado.</li> </ol>														
<b>CERTIFICADO DE CONTAMINANTES</b> Se garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) No2022/2388, por el que se fija el contenido máximo de ciertos contaminantes como PCB's, pesticidas, dioxinas o metales pesados, en los productos alimenticios.															

**FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C V.**

**En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según el Reglamento Europeo 1169/2011:**

	Presencia en la referencia		Presencia en la planta de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	<b>PRESENCIA</b>	Proteína soja No OGM	<b>PRESENCIA</b>	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	AUSENCIA		AUSENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO2.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	

**IMPORTANTE:** Las etiquetas de caja contienen toda la información relativa al reglamento 1169/2011 de información al consumidor. Cuando la unidad de venta sea la caja entera será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos, etc.).